

# EMPANADAS

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
100 g de manteiga  
10 g de sal  
1 xícara de água morna  
1/4 de xícara de óleo  
1 cebola  
3 colheres (sopa) de pimentão vermelho  
2 dentes de alho  
1 colher (sopa) de páprica  
1 colher (chá) de cominho  
500 g de carne moída  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
2 colheres (sopa) de molho inglês  
1 colher (sopa) de extrato de tomate  
6 azeitonas sem caroço  
1/4 de xícara de salsinha  
1 gema  
2 colheres (sopa) de leite

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a manteiga, o sal e a água morna  
misture bem até formar uma massa homogênea  
Cubra a tigela com plástico  
Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola  
Adicione o pimentão, o alho, a páprica e o cominho; mexa bem  
Em seguida, acrescente a carne moída  
Adicione o sal, pimenta  
Por fim, acrescente as azeitonas e a salsinha; misture bem  
Espere esfriar

Abra a massa em uma superfície enfarinhada

Corte um círculo e coloque o recheio no meio

Feche as empanadas ao meio e faça pequenas dobras na borda

Misture a gema com o leite e pincele as empanadas

Leve

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2382-empanadas.html>